



410618S-2022



安阳乐比乐饮品有限公司企业标准

Q/ALBL 0018S-2022

# 乳味饮料

2022-03-17 发布

2022-03-17 实施

安阳乐比乐饮品有限公司 发布

## 前 言

本标准由安阳乐比乐饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱吉玲。

H N

Q B

# 乳味饮料

## 1 范围

本标准规定了乳味饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以深井水或生活饮用水（经粗滤、反渗透处理）为主要原料，添加全脂乳粉或（和）脱脂乳粉、水果粒（椰果粒、红柚粒、芒果粒中的一种或几种），添加果葡糖浆、白砂糖、浓缩果汁（浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩山楂汁中的一种或几种）、果浆（芒果原浆、百香果原浆）、西米（淀粉制品）中的一种或多种，加入羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬黄、日落黄、诱惑红、食用香精〔酸奶香精、芒果香精、草莓香精、山楂香精、百香果香精中的一种或几种〕中的几种，经调配、均质、灌装、杀菌、包装而成的乳味饮料。

按照口味不同分为：草莓甘露乳味饮料、芒果甘露乳味饮料、山楂甘露乳味饮料、百香果甘露乳味饮料

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 西米（淀粉制品）应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.4 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 浓缩果汁（浓缩草莓汁、浓缩山楂汁、浓缩苹果汁）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.6 果浆（芒果原浆、百香果原浆）应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.7 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.9 水果粒（椰果粒、芒果粒、红柚粒）应无腐烂、无污染、具有各品种应有的色泽和气、滋味，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.10 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.11 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.12 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.15 全脂乳粉、脱脂乳粉应符合 GB 19644 规定。
- 2.1.16 食用香精〔酸奶香精、草莓香精、山楂香精、百香果香精、芒果香精〕应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.17 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

- 2.1.19 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.20 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜) 应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.21 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.22 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要 求	检验方法
性状	液体	从样品中取出50mL，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的香味、无异味，酸甜适口	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量的原料物质沉淀	

## 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
总酸（以柠檬酸计），%	≥ 0.05	GB 12456
pH值	2.5~5.5	GB 5009.237
蛋白质含量（质量分数），%	≥ 0.3	GB 5009.5
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 2.0	GB/T 12143
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.97
山梨酸钾(以山梨酸计)，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
展青霉素，μg/kg（仅适用于添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁的产品）	≤ 20	GB 5009.185
柠檬黄 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
诱惑红 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.141或SN/T 1743
磷酸盐 <sup>a</sup> （以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
铅（以Pb计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12

注：a仅适用于添加该食品添加剂的产品检验

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789. 3中的平板计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	-	GB 4789. 4
*霉菌, CFU/mL	≤	10			GB 4789. 15
*酵母, CFU/mL	≤	10			GB 4789. 15

注：a样品的采样及处理按GB 4789. 1和GB/T 4789. 21执行。

\* 霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、pH 值、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以深井水或生活饮用水（经粗滤、反渗透处理）为主要原料，添加全脂乳粉或（和）脱脂乳粉、水果粒（椰果粒、红柚粒、芒果粒中的一种或几种），添加果葡糖浆、白砂糖、浓缩果汁（浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩山楂汁中的一种或几种）、果浆（芒果原浆、百香果原浆）、西米（淀粉制品）中的一种或多种，加入羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬黄、日落黄、诱惑红、食用香精〔酸奶香精、芒果香精、草莓香精、山楂香精、百香果香精中的一种或几种〕中的几种，经调配、均质、灌装、杀菌、包装而成的乳味饮料。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》中的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳乐比乐饮品有限公司